

# Приготовление и оформление популярных блюд мировой национальной кухни мира из мяса, птицы и мясных продуктов

Выполнила студентка 621 группы  
Малиновская Евгения

РОССИЯ

## *Мясо по-французски*



Свинину нарезать тонкими ломтиками и отбить. Подготовить противень, постелить бумагу для выпечки и выложить свинину. Посолить, поперчить, немного смазать майонезом. Сверху на свинину выложить нарезанный кружочками картофель. Посолить и смазать майонезом. Далее на картофель выложить нарезанный кольцами лук. Нарезать кружочками помидоры и выложить на лук, посолить и смазать майонезом.

Противень поставить в духовку на 45–50 минут при температуре 200 градусов. По готовности достать противень, обильно посыпать блюдо тертым сыром и поставить обратно в духовку, пока сыр не расплавится.

США

## *Стейк с дижонской горчицей и специями*



Стейки нарезать толщиной 3-4 сантиметра. В каждом из них сделать поперечные надрезы крест-накрест под небольшим углом. Это необходимо для того, чтобы стейк хорошо пропитался.

Натереть стейк солью, перцем и дижонской горчицей.

Посыпать мясо ароматными специями.

Разогреть сковороду, смазанную небольшим количеством оливкового масла.

Положить на неё мелко рубленый чеснок и веточку розмарина, а сверху выложить стейк.

Обжарить стейк с двух сторон до желаемой готовности.

## ИТАЛИЯ

### *Оссобуко*



Вынимаем стейки из упаковки и обязательно протираем бумажным полотенцем от лишней влаги.

Перчим и солим стейки. Мускатный орех натираем на мелкой терке и посыпаем мясо получившейся стружкой. Для оссобуко вполне подойдет и молотый, который продается в пакетиках, но наиболее яркий вкус дает целый орешек. Теперь присыпаем стейки мукой со всех сторон.

В разогретой сковороде растапливаем сливочное масло и смешиваем с оливковым.

Кладем мясо и обжариваем с каждой стороны. Как только появится плотная карамельная корочка, выкладываем на тарелку и сливаем со сковороды вытопившийся жир.

Займемся приготовлением соуса. На ту же сковороду наливаем оливкового масла и выкладываем нарезанные овощи: лук, чеснок, кружочки моркови, сельдерей. Теперь солим, кладем веточку розмарина и обжариваем на медленном огне.

Выливаем белое вино и ждем, пока оно выпарится, постоянно помешивая.

Примерно через 3 минуты добавляем томатную пасту и возвращаем на сковороду обжаренные стейки, выложив их плотнее, чтобы они томились в собственном соку.

Поливаем все куриным бульоном, накрываем крышкой и даем покипеть пару минут.

Накрываем сковороду бумагой для запекания и сложенным вдвое листом фольги, чтобы пар не выходил наружу. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 2 часа. Перед подачей к столу немного остудите. Кстати, особенно вкусным блюдо будет на следующий день.

## ГРЕЦИЯ

### *Сувлаки*



Свинину нарежьте небольшими кубиками. Лук и болгарский перец нарежьте крупными квадратиками. Чеснок пропустите через пресс и перемешайте с оливковым маслом и орегано. Выдавите сок половины лимона. Выложите в миску мясо, перец и лук. Добавьте маринад, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте. Накройте крышкой и уберите в холодильник на 3 часа. Я оставила на ночь. Чередую, насадите на шпажки кусочки мяса и овощей. Деревянные шпажки надо предварительно подержать пол часа в воде. Противень застелите фольгой, сверху поставьте решетку и выложите на нее шашлычки. Отправьте шашлыки в духовой шкаф, разогретый до 180 град., на 30 минут. Через 30 минут румяные и ароматные шашлычки по-гречески готовы.

## ВЕНГРИЯ

### *Гуляш из мяса*



Для жарки мяса можно взять растительное масло или смалец(классически) который предварительно нужно растопить на сковороде до полного вытапливания жира. После чего шкварки вылавливаем шумовкой и начинаем готовить. Очень важно взять хороший свежий кусок мяса. Если это будет лопатка или крестец, то мясо приготовится достаточно быстро и будет нежным. Мясо очистить от прожилок, порезать на кусочки и обжарить на масле до золотистости на сильном огне. Добавить лук порезанный кубиками. Ещё немного обжарить на среднем огне. Добавить тмин и чеснок. Перец болгарский порезать соломкой, картофель средними кубиками(1.5 на 1.5 см). Лучше брать не очень рассыпчатый сорт. К мясу с луком добавить перец, паприку. Залить кипятком или овощным горячим бульоном. После закипания засыпать картофель и нарезанный колечками острый перчик(без семян). Посолить. Накрывать крышкой, убавить огонь на минимум и тушить до готовности. Примерно 30-40 мин. Снимите с огня готовый гуляш и дайте блюду настояться ещё мин 15-20

КИТАЙ

*Свинина с персиками в  
соевом соусе со специями*



Мясо нарезать средними кусочками и обжарить на сильном огне в растительном масле до образования корочки, в процессе посолить. К мясу добавить лук, нарезанный полукольцами, и морковь, нарезанную небольшими брусочками. Уменьшить огонь и жарить около 5 минут. Болгарский перец нарезать средними ломтиками и добавить к свинине, обжаривать 5–7 минут. В соевый соус добавить уксус и специи: кориандр, чеснок, имбирь, паприка, чили. Добавить к мясу соус, соль, перемешать и тушить около 5 минут. Добавить сахар, томатный сок, крахмал, кунжут и тушить 5–7 минут. Персики нарезать средними кусочками, добавить к мясу и тушить около 15 минут.

УКРАИНА  
*Верешака*



Свиную грудинку, нарезанную крупными кусками, обжарить на смальце до румяности. Мясо переложить вместе с жиром, в котором оно жарилось, в сотейник, добавить лук, порезанный четвертькольцами, посолить и залить свекольным квасом. Тушить на среднем огне с приоткрытой крышкой 1 час. Добавить тертый черствый хлеб. Я свои сухарики измельчила скалкой. Тушить еще 15-20 минут. На гарнир к верешаке можно приготовить пшеничную или гречневую кашу.

## АВСТРИЯ

### *Венский шницель*



Кусок мяса толщиной 1,5-2 см разрезать вдоль пополам (но не до конца), развернуть как бабочку, отбить плоским молотком между смазанными оливковым маслом листами пергаментной бумаги до толщины в 4-5 мм. Взбить яйцо, посолить, поперчить. Мясо посолить, поперчить, обвалить в муке, в яйце, в сухарях. Поставить шницель в холод на 5 минут, чтобы панировка закрепилась. Жарить на чугунной сковороде, на среднем огне 4 минуты, поливая сверху горячим маслом из сковороды. Перевернуть и жарить ещё 3 минуты, до румяной корочки. Вынуть из сковороды, промокнуть кухонным полотенцем лишнее масло, подавать с лимоном и салатом.

## ИСПАНИЯ

### *Хамон*



Берём свиной окорок (лучше взять мясо молодого поросёнка) и засыпаем его полностью морской крупной солью. Для этой цели хорошо подойдёт большое деревянное корыто. Но если у вас такого нет, то приспособьте любую посуду подходящего размера. Это законсервирует мясо, сделает его устойчивым к окружающей среде и позволит ему не портиться в течение многих лет. Теперь оставляем окорок просаливаться в расчёте примерно 1 день на 1 килограмм веса. Температура в помещении должна быть не выше 5 градусов, а влажность – не менее 80%! Затем, по истечении этого срока, нужно промыть кусок мяса водой и поместить в морозильную камеру на полтора-два месяца. За это время оставшаяся соль равномерно распределится по окороку и впитается в него. Потом извлекаем мясо из морозильной камеры и подвешиваем его вертикально на 3-5 месяцев в хорошо проветриваемое помещение с температурой 15-20°C и влажностью чуть ниже – 70-75%. Итак, наступает финальный и самый длительный этап приготовления нашего хамона. Поместите его в тёмное и прохладное (желательно подвальное) помещение. Там, при температуре до 10°C, свиной окорок должен томиться 1-2 года, прежде чем будет полностью готов к употреблению.